



MITTAGESSEN
Samstag, 01. August 2026
Cuxhaven / Deutschland

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Wurstsalat mit Laugen-Grissini

SALAT
Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN
Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Pikante weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE
Atlantik-Meerbrasse
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

„Rigatoni alle Verdure“
Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranem Gemüse, Fetakäse

DESSERT
Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran-Aioli, Camembert-Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Wurstsalat mit Laugen-Grissini

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante weiße Bohnensuppe

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole-Slaw-Salat

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*